

No: 1620 – Mahreç İşareti

MERSİN KAN PORTAKALI

Tescil Ettiren

**S.S. MERSİN KADIN GİRİŞİMİ ÜRETİM VE İŞLEME
KOOPERATİFİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.11.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.07.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

| | |
|--------------------------------|--|
| Tescil No | : 1620 |
| Tescil Tarihi | : 31.07.2024 |
| Başvuru No | : C2022/000363 |
| Başvuru Tarihi | : 01.11.2022 |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Mersin Kan Portakalı |
| Ürün / Ürün Grubu | : Portakal / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebze ve mantarlar |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Mahreç işareti |
| Tescil Ettiren | : S.S. Mersin Kadın Girişimi Üretim ve İşleme Kooperatifi |
| Tescil Ettirenin Adresi | : Kültür Mah. İsmet İnönü Blv. Liman Apt. 148/B Akdeniz MERSİN |
| Coğrafi Sınır | : Mersin ili Akdeniz, Erdemli, Tarsus, Toroslar ve Yenişehir ilçeleri |
| Kullanım Biçimi | : Mersin Kan Portakalı ibaresi, aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Mersin Kan Portakalı ibaresi, logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mersin Kan Portakalı *Citrus sinensis* türüne ait Moro çeşidinden üretilen, meyve kabuk kalınlığı ince, antosiyanin kaynaklı kırmızı renk pigmentlerini içermesi sebebiyle iç rengi pembemsi, turuncumsu kırmızı, koyu kırmızı renkte olabilen, şekerli, asitli, çekirdekli bir portakaldır.

Mersin Kan Portakalının meyve şekli basık, kabuk kalınlığı orta ve hafif pürüzlü, kabuğun ete bağlılığı ve meyve et tekstürü orta seviyededir. Verimli, az çekirdekli ve kolay soyulabilir. Aralık ortalarından itibaren olgunlaşmaya başlar. Olgunlaştıktan sonra ağaç üzerinde uzun süre kalabilme özelliği yoktur. Suda çözünür kuru madde oranı %11-14,9 olduğu için Mersin Kan Portakalının şeker oranı yüksektir ve tatlı bir tada sahiptir.

Meyve suyu rengi bakımından heu_0 değeri 24,42-38,06 arasındadır. Meyve eti renklenmesindeki yoğunluk özellikle iklimle alakalıdır. Mersin ili subtropikal iklim bölgesi kuşağında bulunmakta olup güneşli gün sayısı yüksek, yıllık yağış miktarı düşük, sıcaklık ortalamaları yüksek, ayrıca kan portakalı meyvelerinin geliştiği dönemde gece sıcaklıklarının düşük olması meyvelerdeki renk pigmentlerinin oluşmasına etkilidir. Bu sebeple Mersin ilinde yetişen meyvelerin rengi koyu kırmızıdan - turuncu kırmızıya kadar değişim göstermektedir.

Mersin Kan Portakallarının boyutları küçüktür. Bunun sebebi Mersin ilinin yıllık yağış ortalamasının düşük (Mersin ili yıllık toplam yağış miktarı ortalaması: 613,2 mm) olmasıdır.

Tablo 1. Mersin Kan Portakalının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

| Özellikler | En az | En çok |
|------------------------------|--------|--------|
| Meyve ağırlığı (g) | 120,53 | 178,97 |
| Meyve genişliği (çap)(mm) | 61,30 | 69,04 |
| Meyve uzunluğu (mm) | 58,42 | 71,98 |
| Kabuk kalınlığı (mm) | 3,01 | 5,27 |
| SÇKM (%) | 11,00 | 14,90 |
| Titre edilebilir asitlik (%) | 1,24 | 1,99 |
| Meyve suyu miktarı (%) | 41,99 | 56,44 |
| pH | 2,80 | 3,21 |
| Meyve suyu rengi | L | 10,78 |
| | | 20,71 |

| | | | |
|--|-----|-------|-------|
| | a | 20,04 | 29,37 |
| | b | 9,10 | 20,22 |
| | C | 22,01 | 34,31 |
| | hue | 24,42 | 38,06 |

Üretim Metodu:

Dikim

Mersin Kan Portakalı farklı anaçlar üzerine aşılama yöntemi ile üretilir. Yeni bahçelerin kurulmasında, turuncu anacı üzerine aşılanmış moro kan portakallarından elde edilen fidanlar kullanılır.

Bahçe tesisi ekim - kasım ya da mart - nisan aylarında yapılır. Bahçe kurulacak yerin ve işletmenin durumuna göre dikim aralıkları genellikle 6x6 m'dir.

Sulama

Mersin ilinin iklim özellikleri nedeniyle kışları çok fazla sulama ihtiyacı olmaz. Yaz aylarında kan portakalının gelişim durumu ve iklimin durumuna göre farklı aralıklarla sulama yapılır.

Gübreleme ve ilaçlama

Mersin Kan Portakalı gelişim durumlarına ve yapılan yaprak ve toprak analiz sonuçlarına göre uygun gübreleme programı hazırlanarak gübreleme işlemi yapılır. İlaçlama için bitkiler düzenli bir şekilde gözlenmekte olup herhangi bir zararlı veya hastalık görülmesi durumunda uygun zamanda uygun mücadele yöntemi ile mücadele başlatılır.

Budama

Mersin Kan Portakalları genel olarak çok fazla budanmaz, kök, şekil, verim ve gençleştirme budaması uygun zamanda uygun şekillerde yapılır.

Toprak işleme

Toprak işleme, turuncgillerin kök sistemlerinin yüzeysel olması nedeniyle çok dikkatli ve yüzeysel yapılır. Toprak işleme bahar ayları sonuna doğru, yaz ayları başlarında, yabancı ot kontrolü amacıyla yapılır ve derinliği 8-12 cm arasında olmalıdır.

Hasat

Mersin Kan Portakalı, havanın açık ve güneşli olduğu ve çiğ kalktıktan sonraki saatlerde hasat edilir. Hasat; meyveler boyut ve renk olarak tam olgunluğa ulaştığında yapılmalıdır. Hasatta öncelikle etek dallarındaki meyveler toplanır. Yüksek dallardaki meyvelerin toplanması sırasında mutlaka merdiven kullanılarak ağaçların zarar görmesi engellenir. Hasat temiz ve dezenfekte edilmiş makaslarla yapılır ve meyve sapları meyve üzerinde kalacak şekilde kesilir. Kesilen meyvelerin toplanacağı kapların içleri meyve kabuklarının zarar görmemesi için sünger ve kumaşlarla kaplanır. Hasat edilen meyvelerin bereli ve hastalıklı olanları ayıklanarak, toprakla direk temas etmeyecek şekilde taşıma kaplarına konur.

Ambalajlama

Taşıma kaplarına toplanan meyveler ambalajlanmak üzere paketleme tesislerine getirilir. Paketleme tesislerinde yıkama, ayıklama ve boylama işlemleri yapıldıktan sonra tüketim zamanı ve şekline göre muhafaza yöntemi belirlenir. Hemen tüketilecek veya sanayiye gidecek ürünler ayrılarak ulaşması gereken noktalara ulaştırılır, depolanacak ürünler ise muflanarak (meyvenin dış yüzeyi doğal veya sentetik maddelerle kaplanması) ambalajlanır.

Muhafaza

Depolanacak meyveler ambalajlanmadan önce depo hastalıklarına karşı mutlaka ilaçlanır. Meyvelerin depolanacağı yerin nisbi nemi %85-90 arasında olmalıdır. Depoya alınan portakallar 5-6 °C sıcaklığında 5-6 ay muhafaza edilebilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Mersin Kan Portakalının Mersin ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Mersin Kan Portakalının tüm üretim aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; S.S Mersin Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi koordinatörlüğünde; Mersin İl Tarım Orman Müdürlüğü, Mersin Büyükşehir Belediyesi ve Mersin Ziraat Odasından konusunda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Hasat edilecek ürünün renk, şekil ve pomolojik özelliklerinin uygunluğu.
- Depolama ve ambalajlamanın uygunluğu.
- Gerek görülmesi halinde Tablo 1’de yer verilen fiziksel ve kimyasal özellikler bakımından yaptırılacak analiz sonuçlarının uygunluğu.
- Mersin Kan Portakalı ibaresi, logosu ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.